

〔鈴鹿家記〕光嚴院延元丙子元年二月十四日迄

一七日丙午卯ノ中刻聖護院村西ノ方南北百貳拾九間ノフカサ七尺八寸ニホリタテサセ申粟田口ヨリ廿五人スケニ參、岡崎村ヨリ五拾人スケニ參候、白川村ヨリ四拾五人、田中ヨリ廿人、四村ヨリ百四拾人増人カ、リ、山城兩人御本所へ手紙ニテ申遣候。○中未ノ上刻聖護院ハ兩人ヨリ貳百五拾貳人夕飯出ル、汁サクノ、アエ物、ヤキ物、香物大樽五荷、

カラゲ汁

〔料理物語〕汁からげ汁 なすびを二つにわり、中を少くぼめ、あをざんせうけしなどすり、くるみも入、あはせ、まその葉につゝみ、こぶを糸にしてよくからげ入、みそしるにだしくはへよくに候て、出しさまにすいあはせ、葛をときうち候て出しよし、

準葡萄汁

〔増補下學集〕下ニシユコフシル準葡萄汁

〔料理物語〕汁 玄んふ汁 なすびを二つにわり、又かたなめをこまかにきりかけ候を申也、是もみそをこうしてだしくはへ、すい口けし青山椒すりてをく、

納豆汁

〔大草家料理書〕淨請物之覺

一なつとう汁の事とうふいかにもこまかに切て、くきなどこまかに切て、ふくさ味噌にて能々立て、すひくちを入候也、但くきは出し様に入て吉也、なつとうのはしやうは如常ねせて吉也、

〔料理物語〕汁 納豆汁 味噌をこうして、だしくはへよし、くきたうふいかにもこまかにきりてよし、小鳥をたゝき入吉、くきはよくあらひ、出しさまに入、納豆はだしにてよくすりのべよし、すい口からし柚にんにく、

觀世汁

〔料理物語〕汁 觀世汁 たうふをうすくきり、中みそにてまたて候也、これもあんをかけ出してよし、
鯉の觀世汁 こいをおろしちいさくきりて、たうふをあぶりきり入、中みそにて吉、けしさんせ